

PASTA FRESCA AL HUEVO.

Fórmula: por cada 100 gramos de harina de trigo todo uso un huevo y una cucharadita de sal.

Ingredientes:

300 gr. De harina de trigo todo uso.

3 huevos enteros.

1 cucharada de sal.

Preparación:

- En un bol coloca toda la harina, aparte en otro envase coloca los huevos y bátelos muy bien.
- Agrega los huevos sobre la harina y con ayuda de un tenedor incorpora los huevos en la harina hasta formar una pasta.
- Coloca la masa sobre la mesa y con las manos amásala hasta que este suave y no se pegue de la mesa, evita agregar más harina a la preparación.
- Envuélvela en un plástico y déjala hidratar y suavizar por media hora.

Estirado con rodillo (manual):

Para estirar la pasta con rodillo ve cortando porciones pequeñas de la masa para que sea más fácil.

Estira un poco y la doblas en dos o tres partes y vuelves a estirar con el rodillo, siempre espolvoreada la masa con harina; este proceso de estirar y doblar lo repites tres o cuatro veces, esto suaviza las fibras de gluten y hace más fácil el estirado.

Comienza a estirla con el rodillo hasta sacar una tira de masa bastante fina, de 3 milímetros aproximadamente, si te queda muy larga la puedes ir cortando en trozos más pequeños para que sea manejable.

Para cortar los fettuccini, dobla tiras de masa sobre si misma varias veces sin apretar, córtalos con el cuchillo del grosor deseado.

Estirado a máquina:

Corta porciones, pequeñas de masa. Aplánala un poco con la mano y espolvoréalas con harina.

Comienza a pasarla por la maquina con la abertura más ancha (número 9), pásala y dóblala por la mitad, repite este procedimiento tres o cuatro veces para suavizar las fibras.

Luego disminuye la abertura de la máquina a ocho y sigue pasando la masa disminuyendo la abertura cada vez que la pases, vas a tener así una tira de masa cada vez más fina, córtala en trozos más pequeños para que sea más fácil el estirado por la máquina.

Para cortar los fettuccini, pasa las tiras de masa hasta la abertura 3 o 4 según tu gusto, coloca el adaptador en la máquina para cortar los fettuccini y pasa las tiras para ir sacando ya la pasta cortada.

Puedes consumir esta pasta inmediatamente o la puedes dejar secar.

Existen en el mercado secaderos de pasta, pero si no quieres invertir en eso puedes dejarla estirada sobre bandejas un poco separadas una de otra.

También puedes tomar porciones de la pasta ya cortada y la envuelves sin apretar en la palma de tu mano formando un nido, los colocas sobre bandejas y los dejas secar de

un día para otro a temperatura ambiente, al día siguiente le das la vuelta para que se sequen bien por ambos lados.

Se conservan muy bien por varios meses, guardada en un envase herméticamente cerrado.

Para cocinarla basta colocarla en suficiente agua hirviendo con sal y aderezarla con la salsa de tu preferencia.